

Heimatkundliche Beilage
zum Amtsblatt der
Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Nr. 261 | 1. Oktober 1992 | 20. Jahrgang

Kleine Kulturgeschichte des Mostes

" .... die Keller sind voll Most!"

(Mag. Heimo Cerny)

Während im Mittelalter aufgrund mangelnder Kellertechnologie sich die bäuerliche Mostproduktion in recht bescheidenen Grenzen hielt, erlebte sie seit der frühen Neuzeit einen steten Aufschwung. Eine Tendenz, die sich im 17./18. Jahrhundert weiterhin verstärkte und im 19.Jahrhundert ihren absoluten Höhepunkt erreichte. Der ursprünglich nur als Haustrunk für den Bauern gefechste Most mauserte sich zum alltäglichen und beliebtesten Volksgetränk.

Im Verlauf des 16. Jahrhunderts trat der Obstmost allmählich in ernsthafte Konkurrenz zu Bier und Wein. Das erregte nicht nur den Unwillen der Wirte, sondern auch den Argwohn der Obrigkeit, die sich durch ein Überhandnehmen des privaten Ausschenkens von Obstwein um "Ungeld und Zapfenmaß-Gebühr" (Getränkesteuer) geprellt sah. Daher wurde 1570 durch landesfürstliche Verordnung das nicht gewerbsmäßige "Leutgeben" von Obstmost verboten: "Demnach solle hiemit alles Obstmostschenken/ auff dem Land/ deßgleichen in Städten und Märckten gäntzlich ab- und eingetellet/ und allein den Unterthanen zugelassen seyn/ wo je einer in seinem Hauß ein Obst-Most trincken wolt/ daß er dasselbe thun möge/ doch daß er keinen umbs Geld außgebe." Der erste namentlich bekannte Mostexperte war der Ritter Philipp Jakob von Grünthal (1546-1596), Inhaber der Herrschaft Zeillern bei Amstetten. Er hinterließ seinen Söhnen ein handschriftliches "Haushaltungsbüchel für junge Eheleute", in welchem er auch auf die Mostbereitung zu sprechen kommt: "Holtz-Öppfl und Piern gestossen, gepröẞt, und in Väßl gossen, jesen (=gären) lassen, ist ein guett Tranckh für die Bauern. Von den wilden Leibs-Piern auch von Holtz- und andern Piernen so spatt zeittig werden, also von wilden und spatten Öpffeln wirdt der böste Most, und je spatter der Most gepreßt wirdt, je schöner und beständiger wirdt derselbe. Der von frühen Obst taugt nit." Seinen lehrreichen Ausführungen fügt Grünthaler noch den alten Spruch hinzu: "Probs, darnach lobs!"

Als bedeutendster Pionier der Mostviertler Obstkultur gilt der protestantische Landedelmann Wolf Helmhard von Hohberg (1612-1688), der als angesehener Schriftsteller, Agronom und Pomologe auf Schloß Rohrbach bei Haag ansässig war. Hier, im Herzen des Mostviertels, schrieb er sein berühmtes landwirtschaftliches Lexikon "Georgica Curiosa oder Adeliges Land- und Feldleben" (Nürnberg 1682), das als Bestseller mehrere Auflagen erlebte und ein unentbehrliches Hausbuch für jeden Grundherrn und Landwirt geworden ist. Darin ist der Mostwirtschaft ein eigenes Kapitel gewidmet, worin es unter anderem heißt: "Wo es viel Feld-Obst giebet/ wie im Viertel ob Wienerwald/ da befleißen sich die Bauern sehr auf das Feld-Obst/ Aepfel und Birnen/ und presset manscher über hundert Eimer/ davon er nicht allein mit den Seinigen eine Labung/ sondern auch/ wann ers verkauffet/ ein gut Stuck Geld zusammen bringen kan/ weil dergleichen Preß-Most an erst vermeldten Orten/ da wenig oder doch schlechter Wein wächset/ eine gute Anwährung hat. Der Birnen-Most wird für edler und beständiger gehalten/ als der von den Aepfeln kommt; darzu mag man auch wol das rechte wilde Holtz-Obst gebrauchen/ und sind viel der Meynung/ er daure desto länger/ und glauben/ daß der vom

Garten-Obst gepresste Most nicht so langwärig sey ..." Den Wohlstand der Mostviertler Bauern preist der Barockdichter Hohberg mit den Versen: "Da gibts Mastschwein und Vieh, im Rauchen (=Selch) reichlich hangen Speckseiten, auf der Bühn"Obst, Trauben, Birnen prangen. Die Kasten sind voll Korn, die Keller sind voll Most."

Der Physiokratismus des 18. Jahrhunderts brachte dem Mostobstbau nicht nur wissenschaftliche, sondern auch praktische Förderung, wenn man bedenkt, daß ab 1763 die Anpflanzung wilder Obstbäume entlang aller Landes- und Bezirksstraßen gesetzlich verordnet wurde und damit auch die Quantität der Mostmengen eine gehörige Steigerung erfuhr. Freilich war die Qualität der Möste stets von unterschiedlichem Niveau, sie ist abhängig von Witterungseinflüssen, von der Auswahl und Mischung der Obstsorten und nicht zuletzt von einer mehr oder minder sorgfältigen Kellertechnologie. So darf es nicht verwundern, wenn 1729 in einer Schilderung der Möste des Machlands (Donaugebiet) geklagt wird, daß diese "also beschaffen seyndt, daß sye die Mäuler zusamben ziechn, als ob man den grimmigen Tod pfaiffen wollte." Derlei Erfahrungen mögen wohl dazu beigetragen haben, den Most in humorvoller Weise auch als "Landessäure" zu bezeichnen!

Ihren absoluten Höhepunkt erlebte die Mostkultur im 19. Jahrhundert, als in großen Bauernwirtschaften 600 bis 2000 Eimer Most gepreßt wurden (1 Eimer = 56 Liter). Der volle Mostkeller war die beste Sparbüchse des Landwirts, und viele Viekanter des Alpenvorlandes erhielten damals durch Aufstockung ihre stolzen Dimensionen. Die Erinnerung an diese Mostviertler "Gründerzeit" ist in der bisweilen noch zu hörenden Redensart "Diese Häuser hat der Most gebaut" lebendig geblieben.

Welchen Stellenwert die Mostobstpflege zu dieser Zeit für die ganze Region hatte, erfahren wir in Anton Schwetters "Heimatskunde der k.k.Bezirkshauptmannschaft Amstetten" aus dem Jahr 1884. "Mit besonderer Vorliebe pflanzt der Bewohner unseres Bezirkes an Feldrainen, an Rändern und Wegen, wie in seinem Garten, den Birn- und Apfelbaum, aber nicht den veredelten, sondern die Mostbirne, den Mostapfel, und erwartet alljährlich mit Spannung das Erträgnis, das er in Most verwandelt. Was für das Weinland die Rebe, das ist für ihn der Obstbaum. Der Ertrag davon ist freilich ein nicht unbedeutender, da der einzelne Wirtschaftsbesitzer öfters mehrere hundert Hectoliter Most gewinnt, der größtentheils in der eignen Wirtschaft Verwendung findet, da der Most das beliebteste und alltägliche Getränk unserer Bezirksbewohner ist."

DAS SCHWERPUNKTTHEMA

»AUF DEN SPUREN DES EISENS«
Bilder von der Eisenstraße

Der Verein zur Förderung der Heimatkundlichen Forschung im Bezirk Amstetten hat am 18.9.1992 unter dem Titel "Auf den Spuren des Eisens", einen sowohl für die Bewohner als auch Besucher und Freunde der NÖ Eisenwurzen bedeutenden Bildband der Öffentlichkeit präsentiert. Dem Autor des Werkes, Ing. Bertl Sonnleitner, einem Mitinitiator des Vereines NÖ Eisenstraße, gelang in kunstvollen schwarz-weiß Aufnahmen Eindrücke von den bedeutendsten Sehenswürdigkeiten der zur NÖ Eisenstraße zählenden Ybbstal- und Erlauftalgemeinden mit seiner Kamera einzufangen und zu einer interessanten Bilderreise durch die Eisenwurzen zusammenzustellen.

Die Bezirkshauptmannschaft Amstetten erlaubt sich, auf das von der Druckerei Queiser hergestellte repräsentative Werk im Format 205 x 140 mm quer, 128 Seiten mit 108 schwarz-weiß Aufnahmen zum Verkaufspreis von S 220,– pro Stück hinzuweisen.

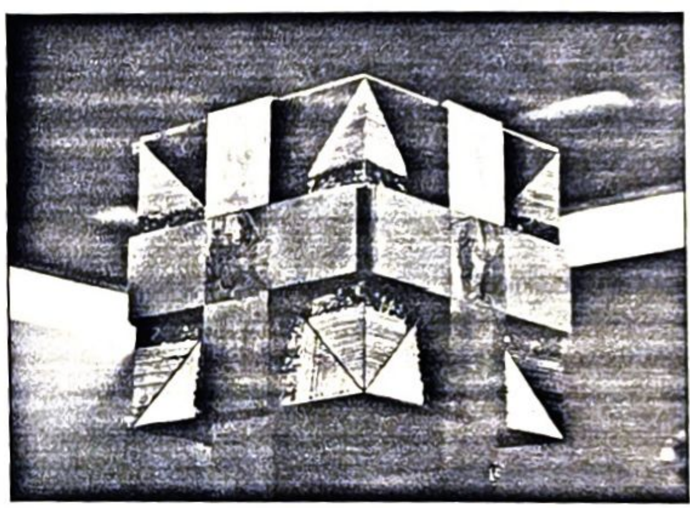
Auf Grund der beschränkten Auflagezahl wird empfohlen, schon jetzt von der Bestellmöglichkeit Gebrauch zu machen. (Bitte integrierte Bestellkarte verwenden. Nähere Auskünfte erteilt Frau Kloibhofer, Tel.: 07472/608-203.)

Der Bezirkshauptmann

(Wirkl. Hofrat Dr. Johann Kandera)



Der Grabner Hammer. Museal ausgestattete ehemalige Werkzeugschmiede in Gaming.



Pfarrkirche Böhlerwerk in der Gemeinde Sonntagberg. Auf einem Marmorsockel ruhender Tabernakel aus Böhler-Edelstahl. Reliefs mit Darstellungen aus dem Leben Jesu (1972).

Absender:

Vor- und Zuname/Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl/Wohnort

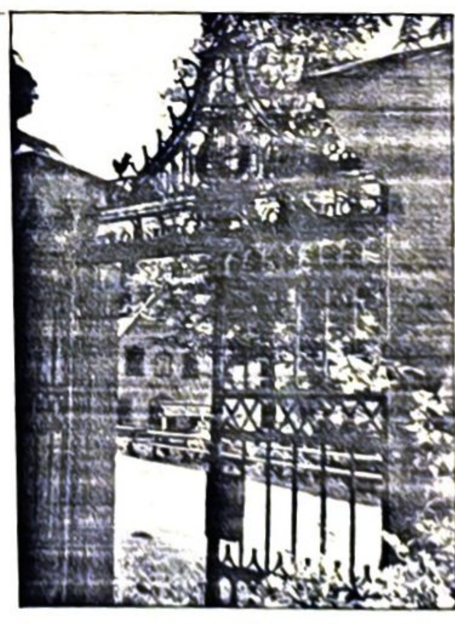
☐ Ich/Wir bestelle(n) .... Exemplare des Bildbandes »Auf den Spuren des Eisens« zum Preis von à ÖS 220,–.

Die Bücher sind ab 15. September 1992 erhältlich.

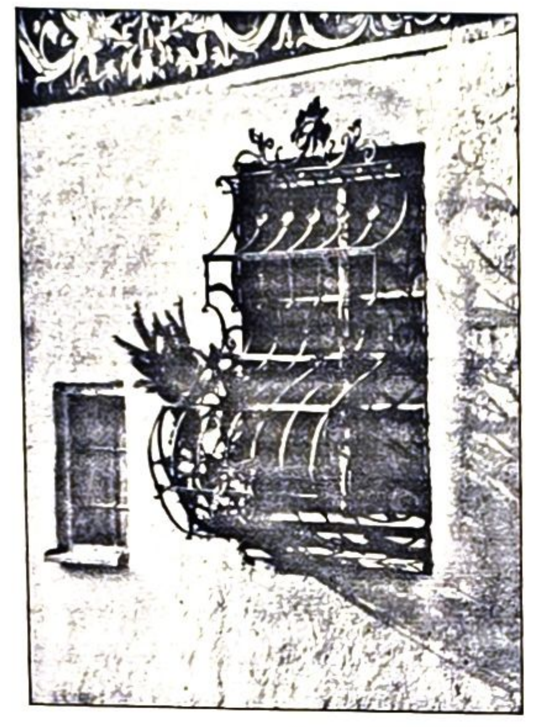
Falls keine S 5,– Marke zur Hand, Postgebühr beim Empfänger einheben!

An den
Verein zur Förderung der Heimatkundlichen Forschung
im Bezirk Amstetten

Preinsbacherstraße 11
3300 AMSTETTEN



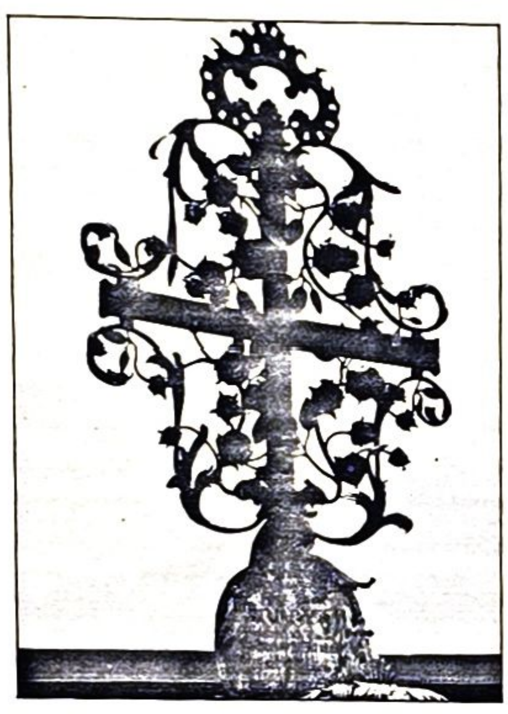
Ensemble »Hammer am Bach« in Opponitz. Prachtvolles Schmiedeeisentor »1823« am Eingang zum herrschaftlich angelegten Garten.

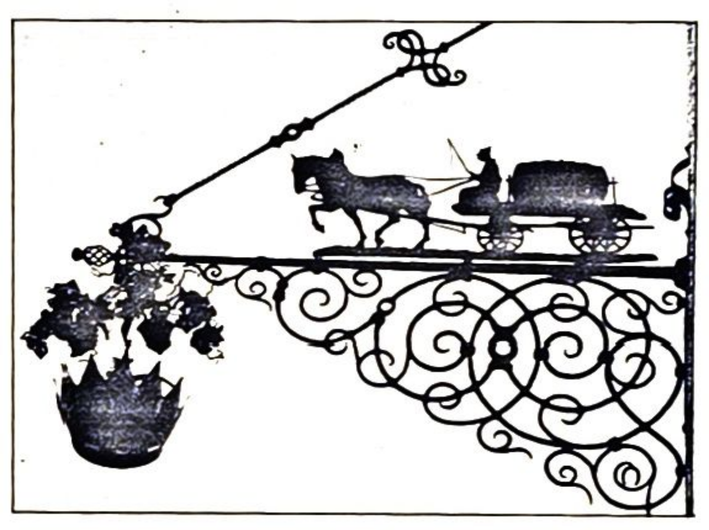




Blick auf die Stadt Waidhofen an der Ybbs vor der Kulisse der Ybbstaler Voralpen.

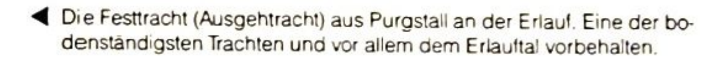
◀ Barocker schmiedeeiserner Fensterkorb am Heimatmuseum in Purgstall an der Erlauf.





Barocker schmiedeeiserner Ausleger in Scheibbs. Fuhrmann als Hinweis auf die einstige Versorgungsfunktion der Stadt.

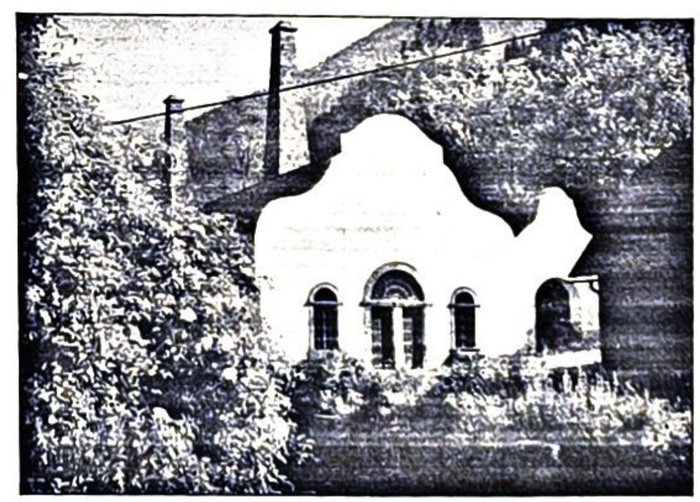
◀ Schmiedeeiserne Kostbarkeit auf dem Ortsfriedhof in Hollenstein an der Ybbs.



◀ Die Festtracht (Ausgehtracht) aus Purgstall an der Erlauf. Eine der bodenständigsten Trachten und vor allem dem Erlauftal vorbehalten.



Gemeinde Hollenstein an der Ybbs, Ortsteil Wenten. Vorderansicht des Pfannschmiedhammers. Ehemals großer Zerrennhammer mit zwei kurvigen Bogengiebeln der Hauptfassade.



Medieninhaber und Verleger: Bezirkshauptmannschaft Amstetten, Preinsbacherstraße 11. — Für den Inhalt verantwortlich: Bezirkshauptmann Wirkl. Hofrat Dr. Johann Kandera, 3300 Amstetten, Preinsbacherstraße 11. — Druck: Druckerei Queiser Ges.m.b.H., 3300 Amstetten, Waidhofner Straße 48. — Erscheinungsort und Verlagspostamt 3300 Amstetten, Niederösterreich